



ALESSANDRO RIVETTO

巴罗洛葡萄酒 (BAROLO)

等级：保证法定产区(DOCG)



产区：位于巴罗洛区的葡萄园

葡萄品种：100% 内比奥罗(Nebbiolo)

葡萄收成方式：人工采摘。

酿酒工艺：去梗压榨后,在冷温度下浸渍2天,然后在不锈钢槽内进行温控发酵。浸渍工序历时约20天左右。

木桶内陈酿：最少需要陈酿38个月,其中至少18个月在瓶子内进行。

酒评：红石榴色泽带橘色反光,香气浓郁、令人惊讶而难以忘怀。口感强劲,但同时柔滑、厚实有力和香味浓厚。优雅的柔软而香甜的单宁令尾韵悠久。

配餐：红色肉食、野味和硬质或季节性奶酪。强烈建议与松露烹饪的菜品配饮。

饮用温度：18度,在倒瓶前2小时先开瓶。

规格：750毫升



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/20

AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO
Fraz. Annunziata Loc. Ciotto, 53/B - LA MORRA (CUNEO)

info@alessandrorivetto.it
www.alessandrorivetto.it